



美濃いび抹茶 “味力”パフェに

JA全農岐阜、消費拡大へ学生と開発

揖斐郡揖斐川町産の「美濃いび抹茶」の魅力を発信しようと、パティシエを目指す学生らがオリジナルパフェを開発した。全国農業協同組合連合会岐阜本部（JA全農岐阜）の企画で、名古屋スイーツ&カフェ専門学校（名古屋市中村区）で学ぶ4人が考案した「ほっ栗 美濃いび抹茶の欲し芋パフェ」が、9月中旬からJA全農直営レストラン「みのるダイニング名古屋」（同）で期間限定メニューとして提供される。（大堀瑠美）

栗や芋、秋の味覚と共演

名古屋の店舗で提供へ

リーダーの伊神さんは「抹茶自体が濃い味わい。秋の味覚と共に楽しんでもほしい」と喜び、JA全農岐阜園芸販売課の田中大輔課

長は「どの作品も完成度が高かった。パフェを通じて多くの人に美濃いび抹茶のおいしさを知ってほしい」と期待を込めた。「ほっ栗パフェ」は他の2作品の要素も一部取り入れながら改良の上、同レストランで提供される。

美濃いび茶は同郡内で作られ、うち抹茶原料のてん茶は同町のみで年間60ト生

産されている。国際基準を満たす安心安全な栽培方法による鮮やかな彩りと豊かな香りが特長で、JA全農岐阜が消費拡大を図るため同校とコラボし、パフェ開発を企画。校内の課外プロジェクトとして2年生の10組37人が参加した。

校内審査を通過した3組11人、3種のパフェを、学生自ら同レストランで試作。抹茶に黒ごまを組み合わせて和風の味わいを前面に押し出したり、モモやマスカットをのせてさわやか

な風味を際立たせたりした、学生のアイデアが詰まったパフェがそろった。JA全農岐阜関係者らによる審査で最優秀賞となった「ほっ栗パフェ」は高橋海羽さん（岐阜市出身）、津屋葉月さん（本巣市出身）、春日清芳さん、伊神瑠花さんが手がけた。栗や干し芋、柿のジュレなどを合わせて秋の季節感を先取りし、抹茶ソースで味を深めることができる。インパクトのあるネーミングも審査員の関心を引いた。

「ほっ栗 美濃いび抹茶の欲し芋パフェ」を開発した学生ら＝名古屋市中村区、みのるダイニング名古屋



最優秀賞の「ほっ栗 美濃いび抹茶の欲し芋パフェ」＝同